

PROGRAMA DE SEMINARIOS Y CURSOS 2010

MES	DÍA/S	ÁREA	CONTENIDO	HORAS LECTIVAS	LUGAR	
Febrero	25	Innovación y tecnología	Vida comercial de los alimentos: casos prácticos.	7,5	Barcelona	
Marzo	4	APPCC	Curso de formación de gestores y técnicos de APPCC.	7,5	Barcelona	
	10-11	Seguridad alimentaria	Curso de auditores internos de calidad y seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO22000, ISO9001,...	15	Barcelona	
	10		Módulo 1: Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.	7,5		
	11		Módulo 2: Auditorías de la calidad y seguridad alimentaria.	7,5		
CURSO NUEVO	17	APPCC-Sector Restauración	Diseño higiénico y APPCC en empresas del sector restauración	7,5	Madrid	
Abril	14-15	Sensorial	Curso: El análisis sensorial en la industria alimentaria.	13	Barcelona	
	CURSO NUEVO	21	APPCC-Sector bebidas no alcohólicas y zumos	Curso de Seguridad Alimentaria y APPCC, en empresas elaboradoras de bebidas no alcohólicas y zumos.	7,5	Barcelona
	CURSO NUEVO	22	APPCC	Curso de formación de gestores y técnicos de APPCC.	7,5	Madrid
	CURSO NUEVO	29	Calidad	Estadística y calidad: control de los procesos y los productos en la industria alimentaria.	7,5	Barcelona
Mayo	4-5-6	Microbiología	Curso de control microbiológico de alimentos para no microbiólogos.	19	Barcelona	
	4-5		Módulo 1: Control microbiológico y casos prácticos.	13		
	6		Módulo 2: Muestreo y control de los procesos.	6		
	CURSO NUEVO	12	APPCC-Sector panadería, bollería y pastelería	Curso de seguridad alimentaria y APPCC, en empresas elaboradoras de pan, bollería y pastelería.	7,5	Barcelona
	CURSO NUEVO	13	Tecnología de procesos	Destrucción térmica de microorganismos en procesos de pasteurización y esterilización.	7,5	Barcelona
Junio	26-27	Sensorial	Curso: El análisis sensorial en la industria alimentaria.	13	Madrid	
	CURSO NUEVO	2-3	Química	Curso de control químico de alimentos para no químicos.	13	Barcelona
Septiembre	29	APPCC-Sector aceites	Curso de seguridad alimentaria y APPCC, en empresas elaboradoras de aceite de oliva.	7,5	Barcelona	
	CURSO NUEVO	30	Seguridad alimentaria	Curso de diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, en establecimientos alimentarios	6	Barcelona
Octubre	6-7	Sensorial	Curso: El análisis sensorial en la industria alimentaria.	13	Barcelona	
	CURSO NUEVO	21	Innovación y tecnología	Vida comercial de los alimentos: casos prácticos.	7,5	Madrid
	26-27-28	Microbiología	Curso de control microbiológico de alimentos para no microbiólogos.	19	Barcelona	
	26-27		Módulo 1: Control microbiológico y casos prácticos.	13		
28	Módulo 2: Muestreo y control de los procesos.	6				
Noviembre	3	APPCC	Curso de formación de gestores y técnicos de APPCC.	7,5	Barcelona	
	4	Seguridad alimentaria	Curso para formadores internos de manipuladores de alimentos.	6	Barcelona	
	10-11	Seguridad alimentaria	Curso de auditores internos de calidad y seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO22000, ISO9001,...	15	Barcelona	
	10		Módulo 1: Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.	7,5		
	11		Módulo 2: Auditorías de la calidad y seguridad alimentaria.	7,5		
	17-18	Legislación alimentaria	Curso sobre legislación alimentaria y etiquetado alimentario.	12	Barcelona	
	17		Módulo 1: Legislación alimentaria y casos prácticos (marco legal, disposiciones generales y específicas).	6		
	18		Módulo 2: Etiquetado alimentario y casos prácticos (etiquetado y declaraciones nutricionales y de salud).	6		
CURSO NUEVO	24	Tecnología de procesos	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.	6	Barcelona	

MÁS INFORMACIÓN: www.silliker.es - Natalia Serrano (nserrano@silliker.es)

INSCRIPCIONES: Pilar Matesanz (pmatesanz@silliker.es)

Silliker Ibérica S.A.

Sede y laboratorio central. Longitudinal 8, 26 (Mercabarna) • 08040 Barcelona • Tel. 932 632 454 • Fax 933 350 748 / 932 632 646

Laboratorio microbiología y recepción muestras. Transversal 6, 19 (Mercabarna) • 08040 Barcelona • Tel. 932 632 454 • Fax 935 561 233

Centro Análisis Sensorial. Dos de Maig 273-275 • 08025 Barcelona • Tel. 934 501 262 • Fax 934 350 951

Delegación Zona Centro. Avda. de Europa, 14 (Edificio AFFIRMA) • 28108 La Moraleja (Madrid) • Tel. 911 890 519 • Fax 911 890 539